www.philco.com.br

Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

Philco
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
0800 645 8300

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx

04/13 1011-09-05 789789 REV.0

MANUAL DE INSTRUÇÃO

ADEGA PH16E

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Adega Philco.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

•Este aparelho não deve ser utilizado ao ar livre.

•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.

•Para evitar risco de aprisionamento de crianças, posicionar as prateleiras cromadas de modo que a criança não consiga subir facilmente.

•O aparelho deve ser corretamente conectado a uma fonte de energia elétrica.

•Não utilizar extensões.

•Sempre desconectar o aparelho da fonte de energia antes de limpá-lo, ou de efetuar reparos.

•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá consultar o Certificado de Garantia e entrar em contato com um posto de *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

•As prateleiras foram projetadas para suportar o peso das garrafas. Não retire prateleiras com objetivo de empilhar garrafas.

•Para uma conservação eficaz de seu vinho, recomenda-se posicionar as garrafas sempre na posição horizontal. Não recomenda-se a conservação de vinhos na posição vertical por um longo período.

•Jamais forre as gavetas, pois isso prejudicaria a circulação do ar interno e consequentemente o desempenho da adega.

•Não guarde substâncias explosivas, tais como lata de aerosol inflamável, neste aparelho.

Descarte adequado de produtos

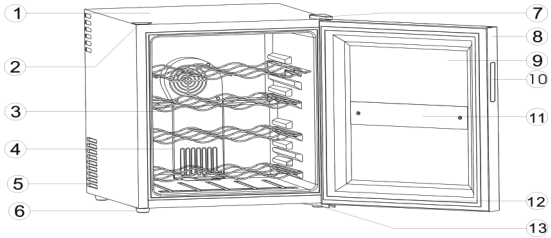
Crianças desprevenidas podem ficar aprisionadas em Adegas de Vinho antiga que tenha sido descartada, mesmo que há poucos dias. Quando houver descarte da sua Adega antiga tome as seguintes providências:

Remova a porta e encaminhe o produto para um centro de reciclagem para o correto descarte.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

CONHECENDO SEU APARELHO

01–Gabinete
02–Proteção plástica
03–Ventilador
04–Grade do ventilador
05–Saída de Ar
06–Pés
07–Dobradiça Superior
08–Moldura
09–Porta de vidro
10–Pegador
11–Painel de controle
12–Borracha de vedação
13–Dobradiça inferior



* Imagem meramente Ilustrativa.

CARACTERÍSTICAS

Capacidade: 48 litros / 16 garrafas

Temperatura ambiente: recomenda-se que este aparelho seja instalado em um ambiente com temperatura entre 18ºC e 26ºC.

Temperatura interna: a temperatura no interior do produto poderá ser ajustada entre 12ºC a 18ºC.

INSTALAÇÃO

Seguir as seguintes recomendações:

•Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada que suporte o seu peso.

•Colocar o aparelho em um ambiente seco.

•Jamais colocar o aparelho perto de fontes de calor (ex: fornos, aquecedores de água ou similares) e não exponha à luz direta do sol.

•Certificar-se de que haja espaço suficiente em volta do aparelho. Deixar um espaço de no mínimo 20 centímetros em torno do aparelho e a parte frontal

sempre aberta.

•O aparelho deve ser posicionado a pelo menos 1m de fogões e fornos.

•Desenrolar totalmente o cordão elétrico e conectá-lo a uma tomada elétrica que corresponda às especificações do aparelho. O plugue deve ser acessível de modo que se possa desligar o aparelho sem ter que movê-lo.

ATENÇÃO: Recomendamos que este aparelho seja ligado a uma tomada elétrica independente. Qualquer defeito de outro aparelho ligado a este mesmo circuito de alimentação poderá provocar danos no equipamento.

•Ajustar o controle de temperatura para o valor da temperatura desejada (ver item Configurações da Adega pág. 06).

Ligando o aparelho

Conectar o plug elétrico do aparelho a uma tomada elétrica. A tensão e a frequência estão indicadas na etiqueta do produto (na parte externa traseira do produto).

NOTA: A pós conectar a Adega à tomada, fazer o ajuste de temperatura, permita que ela atinja a temperatura de ajuste e se estabilize, poderá levar até 12 horas. Durante este período não coloque garrafas no seu interior.

Quando inserida as garrafas na adega, a temperatura interna deverá subir em razão da carga térmica introduzida (temperatura do vinho e abertura da porta), voltando a atingir a temperatura ajustada após algum tempo. Isso ocorrerá sempre que inserido uma grande quantidade de garrafas, podendo levar 24 horas para que a temperatura atinja o valor ajustado e estabilize.

Condensação externa (normal)

Evite instalar a adega em locais com muita umidade, isso pode prejudicar o aparelho, e umidade acima de 65% pode ocasionar em condensação externa.

ATERRAMENTO

Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada; o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricista qualificado ou com o serviço de *Assistência Técnica Autorizada* se houver dúvidas quanto ao aterramento do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricista qualificado.

TEMPERATURAS IDEAIS PARA O VINHO.

Não possui um consenso entre os especialistas referente a temperatura ideal para o vinho, porem deve estar entre 10°C e 18°C. O importante é que as temperaturas sejam mantidas constantes em uma mesma adega, minimizando as variações de temperatura entre dia e noite.
Abaixo algumas sugestões de temperatura para o vinho

Vinho Tinto: 14 – 18°C
Vinho Branco: 12-13°C

Armazenamento das garrafas de vinho.

No interior da adega como em todo produto de refrigeração há uma pequena variação na temperatura em diferentes locais do interior. Devido o ar frio ser mais denso as prateleiras inferiores possuem uma temperatura gradativamente menor do que as prateleiras superiores.

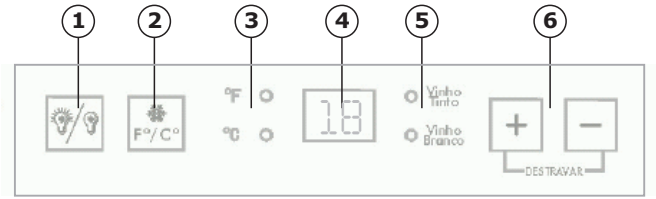
A temperatura indicada no visor é referente a temperatura média da adega, havendo uma temperatura gradativamente maior na região superior.

Dicas para armazenamento de garrafas mistas.
Quando armazenado mais de um tipo de vinho no interior de sua adega, siga as dicas abaixo.

-Vinho tinto e vinho branco: ao guardar quantidades iguais de vinhos tinto e branco ajuste a temperatura entre 10°C e 14°C, armazenando as garrafas de vinho tinto na região superior da adega e as garrafas de vinho branco na região inferior da adega.

CONFIGURAÇÕES DA ADEGA

Ao ligar o plugue a rede elétrica, o visor (display) mostrará a temperatura atual do interior da adega. Faça o ajuste da temperatura desejada, conforme explicado a seguir.



1 - Iluminação interior (ON/OFF)
2 - Seleção de unidade de medida (ºC ou ºF)
3 - Indicação da unidade de medida selecionada
4 - Mostrador de temperatura
5 - Indicação do tipo de vinho selecionado
6 - Ajustes de temperatura

Pressione as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura desejada, após 12 segundos o parâmetro ajustado é salvo e o teclado bloqueado, retornando a apresentar a temperatura atual do interior da adega no display.
O produto então irá trabalhar até que a temperatura programa seja atingida.

Desbloqueio do Painel
Sua adega é equipada com travamento de painel automático que é ativado 12 segundos após o último toque. Para destravar pressionar simultaneamente as teclas + e - e aguardar o aviso sonoro que soara após 3 (três) segundos, confirmando a liberação do painel.

TROCA DA LÂMPADA

O aparelho possui a tecnologia de iluminação através de LED'S o que proporciona uma maior iluminação e durabilidade, além de baixo consumo de energia.

Caso seja necessário sua substituição, procurar uma *Assistência Técnica Autorizada* ***Philco.***

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desconecte o cabo de alimentação da tomada antes da limpeza.
Utilize pano umedecido com água e detergente neutro.
Retire eventuais excessos de detergente apenas com pano úmido. Seque bem.

NOTA: Não molhar o produto pois pode ocasionar danos na parte de alimentação e controle.

DICAS PARA ECONOMIA DE ENERGIA

•Não abrir a porta freqüentemente, especialmente quando o tempo estiver quente e úmido. Uma vez aberta a porta fechar assim que possível.

•Verificar periodicamente se o aparelho está suficientemente ventilado (circulação de ar adequada ao redor do aparelho).

•Ajustar o controle de temperatura para uma temperatura mais elevada sempre que não sentir necessidade de temperaturas mais baixas.

•Se a borracha de vedação estiver danificada, o consumo de energia será substancialmente maior. Para recuperar a eficiência, trocar a borracha de vedação.

•Sempre considerar as instruções das seções Instalação e Dicas para Economia de Energia, caso contrário o consumo de energia será substancialmente maior.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas vezes o usuário poderá se deparar com pequenos problemas que na maioria das vezes podem ser facilmente eliminados. Problema pode ser resultado do manuseio e/ou instalação incorretos do aparelho. Por favor consultar o guia de resolução de problemas abaixo para auxiliá-lo na identificação da possível causa e solução para o seu problema. Se o problema persistir após completar essas verificações, entrar em contato com uma *Assistência Técnica Autorizada* mais próxima da sua área.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não liga	Plugue elétrico não está conectado a rede elétrica.	Verifique se o plugue está corretamente conectado.
	Não possui energia na tomada elétrica.	Verifique se possui energia na tomada ligando outro produto.
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verifique a tensão do produto.
Compartimento da adega não refrigera.	Tempo de resfriamento ou foi adicionado grande numero de garrafas ao mesmo tempo.	Normal quando a adega é ligada pela primeira vez ou é inserida uma grande quantidade de garrafas em temperatura ambiente, sendo necessário um tempo maior para atingir a temperatura.
	A temperatura não foi ajustada corretamente.	Verifique se a temperatura foi ajustada corretamente.
	Produto operando em um ambiente com temperatura elevada.	Instalar o aparelho em local com temperatura ambiente menor de 26°C.
	Abertura frequente da porta.	Evite abertura desnecessária da porta, quando aberta permite que entre uma grande quantidade de calor.
	Fontes de calor próximo ao produto.	Evitar instalação próximo à fontes de calor.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Baixo desempenho	Pouca área de ventilação sobre o produto.	Verifique se o produto está instalado corretamente, respeitando o espaçamento ao redor do produto, para troca de calor.
Odores de Mofo no Interior da Adega.	Há possibilidade de desenvolver fungos no rótulo da garrafa.	Antes de inserir as garrafas no interior de sua adega faça uma limpeza nas garrafas.
Ruídos anormais.	Produto com a instalação incorreta.	Verifique se o produto está bem apoiado sobre o piso e nivelado.
		Verifique se a adega não está encostando em outros aparelhos.
Condensação (suor) na parte externa.	Excesso de umidade no ambiente (não é um defeito).	Caso a umidade do ar estiver acima de 65%, é possível que haja condensação externa.
Condensação (suor) na parte interna.	Abertura de porta.	É normal quando ocorre abertura da porta em curtos períodos ou por manter a porta aberta por um determinado tempo.
Painel de controle não funciona.	Painel de controle bloqueado.	Pressionar as teclas + e - simultaneamente por 3 segundos e aguardar o desbloqueio.
Leve ruído.	Motor ventilador em funcionamento normal.	É normal que o produto emita um leve ruído durante o funcionamento.

CARACTERISTICAS DOS VINHOS E CURIOSIDADES

HISTÓRIA DO VINHO

Não se pode apontar precisamente o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. O vinho possui uma importância histórica e religiosa, remonta diversos períodos da humanidade. Cada cultura conta o surgimento do vinho de uma forma diferente. Os cristãos, embasados no Antigo Testamento, acreditam que foi Noé quem plantou um vinhedo e com ele produziu o primeiro vinho do mundo. Já os gregos consideraram a bebida uma dádiva dos deuses. Hititas, babilônicas, sumérias, as histórias foram adaptadas de acordo com a tradição e crença do povo sob perspectiva. Os enólogos dizem que a bebida surgiu por acaso, talvez por um punhado de uvas amassadas esquecidas num recipiente, que sofreram posteriormente os efeitos da fermentação.

CARACTERÍSTICA DOS PRINCIPAIS VINHOS.

Tintos: São produzidos com uma variedade de uvas, com resultados que variam de acordo com a região e as técnicas de produção empregadas. Podem ir dos mais leves e refrescantes, que deve ser bebidos imediatamente, a vinhos extremamente densos e encorpados.

Brancos secos: Feito com uvas brancas são jovens e frescos, de característica simples sem a profundidade de aromas e sabores.

Brancos e doces: São chamados vinho de sobremesa. O doce é característico vem da própria uva, sem a adição de açúcar.

Rosés: Produzidos com uvas tintas. Durante a vinificação, a casca é retirada no meio do processo, de forma que atinja levemente o vinho.

Espumantes: Feito de uvas brancas ou tintas, na maioria das vezes dão origem a vinho branco ou rose, tendo como diferencial o gás.

Fortificados: Produzidos como vinho de mesa, tem adição de álcool (chega a quase 20% de teor alcoólico), são mais doces e têm maior durabilidade.

TEMPERATURAS IDEAIS PARA O VINHO.

Não possui um consenso entre os especialistas referente a temperatura ideal para o vinho porem deve estar entre 8°C e 18°C. O importante é que as temperaturas sejam mantidas constantes em uma mesma adega, minimizando as variações de temperatura entre dia e noite.
Abaixo algumas sugestões de temperatura para o vinho

Vinho Tinto: 14 – 18°C
Vinho Branco: 12-13°C

CURIOSIDADES SOBRE VINHOS.

Você já deve ter ouvido que, ao contrario dos vinhos brancos, os tintos só podem ser servidos em temperatura ambiente. Esta informação só é verdadeira quando se fala da temperatura ambiente das

caves européias onde o vinho está sempre em torno de 14°C. Não é valida para países como o Brasil em que a temperatura ambiente normalmente é mais alta do que a dos países europeus, mesmo nas estações frias, o ideal é manter resfriada em adegas antes da degustação, nunca no freezer ou congelador. O clima tropical fará com que a emanação alcoólica seja forte demais, impedindo que os outros aromas sejam percebidos adequadamente.
Armazene sempre as garrafas na posição horizontal, para que o vinho permaneça em contato com a rolha, em um clima seco e com a garrafa em pé, a rolha perde a elasticidade, permitindo o indesejável contato direto do vinho com o oxigênio do ar e a sua deterioração.

Mexer o vinho não é frescura.
Você já deve ter visto pessoas mexerem a taça de vinho antes de bebê-la, ao sacudi-la em movimentos circulares, você está ajudando a oxigenar a bebida, deixando-a com o aroma mais apurado, porem deve ser usado de forma criteriosa, se a garrafa já estiver aberta em cima da mesa este ato se torna desnecessário.

Vinho deve ser servido em taça de vinhos.
Copos para vinho devem necessariamente ter haste e bojo, para que o calor das mãos não altere o sabor, a taça deve ser necessariamente incolor, para que se possa apreciar a tonalidade da bebida. Através da coloração você pode ter a noção da idade do vinho, se a cor é um vermelho rubi, bem vivo, pode ter certeza de que é um vinho jovem, e se for mais escura quase castanha trata-se de um vinho mais envelhecido.

Vinho, quanto mais velho melhor?
Nem todos os vinhos são beneficiados pelo envelhecimento. O envelhecimento proporciona a evolução dos componentes do vinho, mas é necessário ter estrutura de tanino e outros componentes para que o tempo seja benéfico. Porem nem todos os vinhos têm este requisito, durante o envelhecimento algumas características dos vinhos jovens como aromas de frutas frescas são substituídos por aromas mais evoluídos como os de frutas em calda e frutas secas. Em geral vinhos brancos e espumantes não devem ser guardados, pois suas características mais importantes, o frescor e os aromas de frutas se perdem com o tempo. Somente vinhos branco de regiões muito especiais.

Vinho deve valorizar o prato.
Vinhos brancos são ótimos acompanhantes para carnes brancas (aves, peixes, crustáceos). Na verdade, o vinho branco pode acompanhar qualquer prato, até mesmo as massas. Ao contrario das vinhos brancos, os tintos já exigem alguns cuidados, são especialmente recomendáveis para acompanhar queijos, carnes de gado, porco, caças, presuntos e outros, mas não devem acompanhar saladas temperadas com vinagre, crustáceos ou pratos com molho, não combinam com sobremesas de doces ou chocolate.